



DOMAINE GÉRARD SEGUIN  
GEVREY-CHAMBERTIN

## GEVREY-CHAMBERTIN 1<sup>er</sup> cru « Craipillot »

### Vignes

Le lieu-dit « Craipillot » est riche de 2 HA 75. Le Domaine Gérard SEGUIN possède 0 HA 90 de celui-ci issu de la propriété familiale. Il est constitué de très vieilles vignes dont la plupart ont plus de 90 ans, certaines sont même centenaires. Craipillot est à la sortie haute du village, à l'entrée de la Combe de Lavaux, au pied du Clos Saint-Jacques. Il est situé juste derrière l'exploitation. Le sol est constitué de déjections marneuses et de cailloux issus de la Combe de Lavaux. Il est bien drainé en son milieu par le fossé du Grand Vaux.

### Vinification

La vinification est traditionnelle avec des vendanges manuelles suivies d'un égrappage total. Après une macération à froid, la fermentation s'effectue en levures indigènes, cuvaïson d'environ 15 jours selon les millésimes. L'élevage sur lie dure de 12 à 18 mois en fûts dont 40% de bois neuf de la forêt de Tronçais.



### Dégustation

Craipillot donne souvent des vins vifs, très fruités aux arômes de réglisse et de violette. Moins charpenté que d'autres 1er Crus, il possède cependant la puissance et beaucoup de finesse.

C'est un vin complexe et équilibré à la finale délicate et persistante.

Il accompagnera idéalement viandes en sauce et fromages du terroir comme l'Ami du Chambertin.